



Nyhedsbrev

Vi håber, I har det godt, er sunde og raske ,og at jeres forretning går fornuftigt efter omstændighederne.

Her går det fornuftigt, og vi er glade for, at vi løbende kan få varer, så vores varelager er fyldt. Og så har vi fået lidt nyheder og et godt tilbud.

Rødløgsmarmelade fra Calabrien.

I kender vores lækre, specielle og spændende chilimarmelade og æblemarmelade med lakrids fra Sarubbi. De har lige fået endnu en ny, anderledes og lækker marmelade – rødløgsmarmelade af rødløg fra Calabria. En skøn, blød og rund smag af rødløg med en smule kant. En spændende ledsager til ost, men også til hvidt og rødt kød.



Hvid glaze fra Mussini

Vores glaze fra Mussini er meget populære, og vi er blevet spurgt om at få den i den hvide udgave. Den er kommet hjem og nu fast i sortimentet. Samme gode kvalitet som de andre og i pæn emballage.



Tilbud på Bottega's Rosé Pinot Grigio



BOTTEGA **PINOT GRIGIO ROSÉ DOC DELLE VENEZIE**

Pinot Grigio Rosé DOC Delle Venezia - cl 75

DOC Delle Venezia er den seneste beskyttede områdebetegnelse i det nordøstlige Italien. Den blev oprettet i 2017 for at beskytte og promotere Pinot Grigio, en vin, der symboliserer Italiens vine verden over. Det inkluderer Veneto og Friuli Venezia-Giulia regionerne og provinserne Treviso, Belluno og Udine med en lang række klitter og jorder, der er specialiseret i dyrkning og vinframstilling af forskellige vine og især i produktionen af Pinot Grigio.

Produktionsområde: Provinzen Treviso (nordøst, helen)
Drue: Pinot Grigio
Ranter pr. hektar: 3000-3500
Vinifikationsmetode: Spundet carbon
Harvestperiode: I starten af september
Harvestafgrøde: 100-120 q/ha

Produktionsmetode:
DOC Delle Venezia-området omfatter bjergene, der spænder fra Gardasøen til Colto, og en enorm flade mellem Adriaterhavet og floden Po. Klimatet er tempereret, fra en vinteren og varmt, blødsind om sommeren. Der er rigeligt med nedbør, men jævnt fordelt over året, og jordskuden dræner sig meget. Døgnetemperaturudsvinget er ret betydeligt, hvilket er vigtigt under modning af druer, hvilket forbedrer deres smag. Druer, der bruges til vores Pinot Grigio Rosé Doc Delle Venezia har deres oprindelse i floden Piave-området, landeegnede ved frostdrypper og lettere jorder, der giver vinen sødme, friskhed og komplekse aromaer.

Produktionsproces:
> Druerne høstes i begyndelsen af september.
> Druerne plukkes, udvælges og presses blødt. De gennemgår en 12-timers oplædningsproces, hvor mosen efterlades i kontakt med druekerne ved en lav temperatur med flarthing af fans, hvilket reducerer risikoen for oxidering, afslører druenes og kvindernes ekstraktion af frugt og aromaer.
> Mosen adskilles derefter fra stammerne gennem en blød presning og gennemgår derefter oxidation og gæring ved en kontrolleret temperatur.
> Vinen overføres til en anden beholder, hvor den modnes i 3 måneder.
> Bunches, der gær, der har afsluttet deres livscyklus som højere aromatiske stoffer, der hjælper buevæsen, og manganproteiner, der passer på viner krop og stabilitet.

Organoleptiske karakteristika:
Farve og udseende: Lys korallrød med nuancer af kobber.
Smag (duft): Frisk og elegant med behagelige frugtlige noter af kirsebær og appelsin, en delikat anvisning af citrus og aromaer af ferskenblomst i frøene.
Smag: Lys, velstruktureret, behageligt vedvarende, med afbalanceret syrlighed og en delikat mineralitet i frøene.

Samfundskarakteristika:
Alkohol: 12%
Sukker, g/l: 2-5
Syre, g/l: 5,00-6,50
Lageringstemperatur: 10-12 °C
Lageringsperiode: Den går især godt med fiskeretter (især skaldyr), ris, pasta og friske oste. Perfekt som aperitif.
Bør nydes inden: 18 måneder.
Anbefalet glas: Tulipan format

Pris pr. flaske: kr. 89,95
Tilbud: 2 stk for kr. 150 - spar kr. 29,90

Køb en kvartpalle med 141 flasker.
Vi sender følgende skilt om vinen med.

Pris- og bestillingsliste

Vi vedlægger en opdateret pris- og bestillingsliste

Sommerferie

Vi holder ikke sommerferielukket i år, så vi kan levere til jer løbende hen over sommeren.

Service Team

Administration og salg til engros: Michael Del Mastro - direkte tlf 31102750

Salg til resten af Danmark: Bjarne - direkte tlf 3110 2752